

BUSINESS LUNCH 11.30 Uhr bis 14.00 Uhr

2 GÄNGE PRO PERSON € 39,00 / 2 courses per person € 39,00 3 GÄNGE PRO PERSON € 44,00 / 3 courses per person € 44,00

RUCOLASALAT, CHERRYTOMATEN, GARTENGURKEN, CASHEWKERNE, KAREMELLISIERTER PFIRSICH, ORANGEN DRESSING F(10)(11)(23)

Rocket salad, cherry tomatoes, cucumbers, cashew nuts, caramelized peach, orange dressing

SERRANO SCHINKEN & CANTALOUPE MELONE, PINIENKERNE, BASILIKUM S(10)(30)

Serrano ham, Cantaloupe melon, pine nuts, basil

KOHLRABICREMESUPPE, GEBACKENE GARNELE, KRÄUTERÖL L(10)(15)(19)(28)

Kohlrabi cream soup, fried shrimp, herbal oil

TRÜFFEL RISOTTO, GEBRATENE WALDPILZE, JUNGER SPINAT, PARMESAN F(10)(19)(22)

Truffle risotto, fried mushroom, young spinach, parmesan

GEBRATENES ROTBARBENFILET, RICOTTA RAVIOLI, GESCHMORTER FENCHEL, SAFRANSCHAUM (10)(19)(20)(22)(27)

Fried red mullet filet, ricotta ravioli, braised fennel, saffron foam

MAISPOULARDENBRUST „TANDOORI“, KRÄUTERDUFTREIS, PAPRIKA, SATÉ SAUCE (10)(11)(19)(21)(25)

Corn-fed chicken "Tandoori", herbal rice, bell pepper, saté sauce

FRÜCHTEAUSWAHL MIT ERDBEERSORBET F(10)(15)(19)(21)(30)(31)

Fruit selection with strawberry sorbet

KIRSCH-SCHOKOLADENSCHNITTE, BANANENEIS F(10)(15)(19)(20)(30)(31)

Cherry and chocolate slice, banana ice cream

LIMETTEN CRÈME BRÛLÉE, JOGHURT-AMARENA EIS F(10)(15)(19)(21)(30)(31)

Lime crème brûlée, yoghurt-amarena ice cream

WEIN SPECIAL:

BESTELLEN SIE EIN GLAS WEIN

ZU IHREM LUNCH MENÜ DAZU.

PRO GLAS WEIßWEIN ODER ROTWEIN 0,1 l 6,00 €

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive MwSt. und Bedienungsgeld.

Für Informationen zu Inhaltsstoffen und Allergenen fragen Sie gerne unser Servicepersonal.

All prices are in Euro inclusive of VAT and service charge.

For information about ingredients and allergens please contact our service staff.

TAGESKARTE 11.30-14.00 Uhr

VORSPEISE *starter*

GERÖSTETE TOMATENSUPPE, CROÛTONS, GRANA PADANO

Roasted tomato soup, croutons, grana padano

RINDERTATAR, TRÜFFELMAYONNAISE, WILDKRÄUTERSPITZEN, CROÛTONS

Beef tartare, truffle mayonnaise, wild herb topping, croutons

CAESAR SALAD, SPECK, BIO LANDEI, SARDELLEN, CROUTONS, GRANA PADANO

Caesar salad, bacon, organic egg, anchovies, croutons, grana padano

MIT HÄHNCHENBRUST

With chicken breast

€

15,00

20,00

22,00

27,00



HAUPTGANG *main course*

HYATT CLUB SANDWICH, HÄHNCHENBRUST, SPIEGELEI, SPECK, TOMATE, POMMES

Hyatt club sandwich, chicken breast, fried egg, bacon, tomato, French fries

200g BLACK ANGUS RINDFLEISCHBURGER, FOCACCIA BROT, CHEDDAR KÄSE, SPECK, ZWIEBELN, POMMES

200g black angus beef burger, Focaccia bread, Cheddar cheese, bacon, onions, French fries

SPAGHETTI BOLOGNESE, PARMESAN

Spaghetti Bolognese, parmesan

VEGANES KOKOS CURRY, SÜRKARTOFFEL, SAISONALES GEMÜSE, KRÄUTER, REIS

Vegan coconut curry, sweet potato, seasonal vegetables, herbs, rice

RINDER MEDALLIONS, POMMES FRITTES, BEILAGENSALAT, ROTWEINJUS

Beef medallions, fries, side salad, red wine jus

€

24,00

26,00

22,00

26,00

36,00

*Für Informationen zu den Inhaltsstoffen und Allergenen fragen Sie gerne unser Servicepersonal.
For information about the ingredients and allergens please contact our service staff.*

GRILLKARTE / FROM THE LAVASTONE GRILL

€

NORWEGISCHES LACHSFILET CA. 180 GRAMM

Norwegian salmon filet approx. 180 grams

24

THUNFISCHSTEAK VOM JAPANISCHEN THUNFISCH CA. 180 GRAMM

Japanese tuna steak - approx. 180 grams

38

MAISPOULARDENBRUST

Corn-fed chicken breast

29

ARGENTINISCHES ROASTBEEF

Argentine roastbeef

32

KALBSKOTELETTE

Veal chop

38

BEILAGEN / SIDE DISHES

SAISONALER SALAT

Seasonal salad

7

FRYING DIP POMMES

Frying dip fries

7

WOKGEMÜSE

Wok vegetables

7

KARTOFFELGRATIN

Potato gratin

7

SOREN / SAUCES

BEURRE BLANC

Beurre blanc

6

CAFÉ DE PARIS BUTTER

Cafe de Paris butter

7

MADEIRA JUS

Madeira jus

8

PFEFFERSAUCE

Pepper sauce

7

R Rindfleisch / S Schweinefleisch / A Alkohol / F fleischlos / V vegan / Nr. 1 mit Konservierungsmittel /
Nr. 2 mit Antioxidationsmittel / Nr. 3 mit Farbstoff / Nr. 4 mit Geschmacksverstärker / Nr. 5 mit Schwefel /
Nr. 6 mit Phosphat / Nr. 7 geschwärzt / Nr. 8 gewachst / Nr. 9 mit Süßungsmittel / Nr.10 enthält eine Phenylalaninquelle /
Nr. 11 mit Säuerungsmittel / Nr. 12 mit Stabilisatoren / Nr. 13 mit Phosphorsäure / Nr. 14 mit Nitritpökelsalz /
Nr. 15 mit Milcheiweiß / Nr. 16 koffeinhaltig / Nr. 17 chininhaltig / Nr. 18 enthält Schwefeldioxid und Sulfite /
Nr. 19 enthält Laktose / Nr. 20 enthält Gluten / Nr. 21 Soja und Sojaerzeugnisse / Nr. 22 Sellerie und Sellerieerzeugnisse /
Nr. 23 Senf und Senferzeugnisse / Nr. 24 Sesam und Sesamerzeugnisse / Nr. 25 Lupine und Lupinenerzeugnisse /
Nr.26 Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse / Nr. 27 Fisch und Fischerzeugnisse / Nr. 28 Krebstiere und Krebstiererzeugnisse /
Nr. 29 Weichtiere und Weichtiererzeugnisse / Nr. 30 Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse / Nr. 31 Eier und Eierzeugnisse

*R beef / S pork / A alcohol / F without meat / V vegan / No. 1 with preservative /
No. 2 with antioxidant / No. 3 with dye / No. 4 with flavor enhancer / No. 5 with sulphuric
No. 6 with phosphate / No. 7 blackened / No. 8 waxed / No. 9 with sweetener / No.10 contains phenylalanine source /
No. 11 with acidifier / No. 12 with stabilizers / No. 13 with phosphoric acid / No. 14 with nitrite pickling salt /
No. 15 with milk protein / No. 16 caffeinated / No. 17 quinine / No. 18 contains sulfur dioxide and sulfite /
No. 19 contains lactose / No. 20 contains gluten / No. 21 soy and soy products / No. 22 celeriac and celeriac products /
No. 23 mustard and mustard products / No. 24 sesame and sesame products / No. 25 lupin and lupin products /
No.26 peanuts and peanut products / No. 27 fish and fish products / No. 28 crustacean and crustacean products /
No. 29 molluscs and molluscs products / No. 30 edible nuts and edible nuts products / No. 31 eggs and egg products*